



交流会 料理教室

5月7日に行われた親睦会の調理教室に参加してきました。
みんなで楽しく調理して、出来栄えと味にも大満足。子供さんもホットク(韓国版「おやき」)の生地を練ったり、
ケーキにデコレーションしたりと、とても楽しそうでした。(参加者 長福幾美代)

みんな一生懸命です！！



ビビンバ上手にできました♪



仕事場での姿とはひと味ちがう笑顔が新鮮でした☆

部署紹介



内科外来

待ち時間の短縮、検査の説明など
分かりやすく、
いつも笑顔で患者さんに
接するよう努めています。



暑い時にさらっと美味しく食べられるレシピをご紹介します
 豚肉のビタミン B1 は疲労回復に。もやしは免疫回復と疲労回復に。
 赤パプリカはビタミン C が 1/6 個で1日分が摂取できます！
 足りない栄養素を補給しましょう！

(ゆで豚)豚肉 しゃぶしゃぶ用または肩ロースなどお好みで
 もやし 1~2 袋 きゅうり 1~2 本 赤パプリカ 1/2 個 黄パプリカ 1/2 個
 (スープ)ワカメ 茹でたもやし少々 醤油 塩
 (タレ)醤油大さじ 3 酢 大さじ 1 砂糖大さじ 1~2 ごま油 少々 ごま 好みで
 (作り方)①もやしは茹でる ②きゅうりは斜めに薄くスライス ③赤、黄パプリカは細目に切ってさっと茹でる
 ④豚肉は沸騰手前のお湯で茹でザルにあげ流水で洗い水を切っておく(氷水ではしまりすぎるのでやらない)
 ⑤茹でたお湯は再沸騰させワカメを入れ、茹でたもやしを少し入れ塩、醤油などで味を整えスープにする
 ⑥タレの材料を合わせる(つけだれ) ⑦お皿に盛り付け出来上がり (助産師 長田)

小規模多機能事業所「よりそい」

平成 29 年 4 月 1 日、医療法人岩国病院は小規模多機能事業所「よりそい」を
 オープンしました。ご見学・お申し込みを随時受付中ですので、お気軽にお問
 合せ下さい。 住所：岩国市錦見 3-5-53 プランドール錦見 1 階
 電話：0827-28-0323

「よりそい」での日々をご紹介します



牡丹園 (左から)
 松田様・松尾様
 村本様・森本様

母の日のお祝いのハンド
 マッサージ&ネイル施術
 後の笑顔です。↓



↑ (左から) 森本様・松尾様・松田節子様／吉香公園にお花見へ。

折り紙 ↑ 松田様／初めての「あじさい」づくり。

■小規模多機能事業所「よりそい」

小規模多機能事業所は、「通い」を中心とし、利用者様の状態、ニーズに応じて
 「訪問」や「泊り」のサービスを組み合わせ、住み慣れたご自宅や地域におい
 て、安心・安全に在宅生活が継続出来るよう支援します。(管理者 渡部)

■利用者様の声

納富様「皆さん親切ですよ！ 花見に出掛けたりと外出が楽しみです。」 松尾様「外で食事がしたい。」
 村本様「お風呂が楽しみの一つです。皆で体操をするので苦にならない。足が弱らないよう頑張りたい。」
 森本様「病院に付き添ってもらったり、体操や散歩をしたりと楽しませてもらっています。いいところに入れてよかつたです。」
 松田夫妻「ずっと2人でここで過ごせるよう、体操をします。」